robot coupe®

株式会社 エフ・エム・アイは、ロボクープ マジミックスの正規輸入総代理店です。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2014年10月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社 エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ2014.10A00

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
フードプロセッサー

robot coupe®

フードプロセッサー ロボクープ <マジミックス>

ベーシックなVDシリーズと、多彩なアタッチメントのFシリーズをご用意しました。

robot coupe®

VDseries 単機能フードプロセッサー

切る　刻む　混ぜる　練る

「切る」「刻む」「混ぜる」「練る」に特化したベーシックモデル

RM-3200VD 容器容量 2.6L

RM-4200VD 容器容量 3.0L

RM-5200VD 容器容量 3.6L

Photo:RM-3200VD

RM-3200VD　定価(税抜表示):53,000円

型式	RM-3200VD
電源	100V 50/60Hz
電流	7.0A (20分定格)
消費電力	550W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	2.6L
液体物処理量	0.7L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	—
質量	6.5kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃1.0kg)
外形寸法	幅190×奥行230×高さ380mm (突起物含む 幅195・奥行257mm)

RM-4200VD　定価(税抜表示):97,000円

型式	RM-4200VD
電源	100V 50/60Hz
電流	8.5A (20分定格)
消費電力	650W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	3.0L
液体物処理量	0.9L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	—
質量	7.8kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.2kg)
外形寸法	幅215×奥行260×高さ415mm (突起物含む奥行275mm)

RM-5200VD　定価(税抜表示):128,000円

型式	RM-5200VD
電源	100V 50/60Hz
電流	9.0A (20分定格)
消費電力	700W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	3.6L
液体物処理量	1.0L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	—
質量	7.8kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.2kg)
外形寸法	幅215×奥行260×高さ435mm (突起物含む奥行275mm)

○ VDシリーズ標準付属品

ボウル　ミニボウル　ミニボウル用スチール刃　ボウルカバー　スチール刃　3200用　4200/5200用　プラスチック刃　エッグビーター　ツールボックス

スパチュラ

VD series 投入口小

■押し棒は計量カップとしても

押し棒は、計量カップとしても使えます。パン生地やマヨネーズ作りなど、使いたいときすぐに使えて便利です。

<VD用>

※押し棒は「VDシリーズ」「Fシリーズ」専用の物をご使用ください。

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。　※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いください。　※各製品は本来の用途以外に使用しないでください。　※このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。　※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。処理物が付着したまま放置すると雑菌が繁殖し健康障害の原因となります。　※スチール刃は非常に鋭利で危険ですので、直接刃の部分に触れないようにご注意ください。　※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを開けないでください。　※ブレードケーシングの上端を越える量の液体物を入れないでください。

Fseries 多機能フードプロセッサー

切る　刻む　混ぜる　練る　＋スライス　丸千切り　おろし

充実のアタッチメントで、多彩なニーズに対応するフルスペックモデル

RM-3200FA 容器容量 2.6L

RM-4200F 容器容量 3.0L

RM-5200F 容器容量 3.6L

Photo:RM-3200FA

RM-3200FA　定価(税抜表示):69,000円

型式	RM-3200FA
電源	100V 50/60Hz
電流	7.0A (20分定格)
消費電力	550W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	2.6L
液体物処理量	0.7L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	2.1L
質量	6.6kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃1.1kg)
外形寸法	幅190×奥行230×高さ395mm (突起物含む 幅195・奥行257mm)

RM-4200F　定価(税抜表示):118,000円

型式	RM-4200F
電源	100V 50/60Hz
電流	8.5A (20分定格)
消費電力	650W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	3.0L
液体物処理量	0.9L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	2.5L
質量	7.9kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.3kg)
外形寸法	幅215×奥行260×高さ432mm (突起物含む奥行275mm)

RM-5200F　定価(税抜表示):159,000円

型式	RM-5200F
電源	100V 50/60Hz
電流	9.0A (20分定格)
消費電力	700W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	3.6L
液体物処理量	1.0L
ミニボウル容器容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
インナーボウル容器容量	2.5L
質量	8.0kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.4kg)
外形寸法	幅215×奥行260×高さ453mm (突起物含む奥行275mm)

○ Fシリーズ標準付属品

ボウル　ミニボウル　ミニボウル用スチール刃　ボウルカバー　スチール刃　3200用　4200/5200用　プラスチック刃　エッグビーター　ツールボックス

スパチュラ

インナーボウル　スライス盤(1mm厚)　丸千切り盤(φ2mm)　大根おろし盤　盤取付棒

F series 投入口大

■押し棒は計量カップとしても

押し棒は、計量カップとしても使えます。パン生地やマヨネーズ作りなど、使いたいときすぐに使えて便利です。

<F用>

※押し棒は「VDシリーズ」「Fシリーズ」専用の物をご使用ください。

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。　※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いください。　※各製品は本来の用途以外に使用しないでください。　※このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。　※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。処理物が付着したまま放置すると雑菌が繁殖し健康障害の原因となります。　※スチール刃は非常に鋭利で危険ですので、直接刃の部分に触れないようにご注意ください。　※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを開けないでください。　※ブレードケーシングの上端を越える量の液体物を入れないでください。

VD series
単機能フードプロセッサー

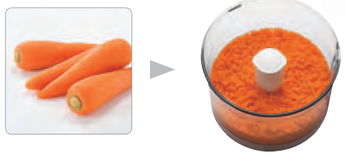
F series
多機能フードプロセッサー

切る·刻む·混ぜる
VD series F series スチール刃

切れ味鋭いセレーション加工
フランス有数の刃物メーカーであるSABATIER（サバティエール）社との提携のもとに作られた、切れ味、耐久性ともにすぐれたスチール刃（ステンレス製）です。刃にはギザギザのあるセレーション加工を施し、切れ味を高めています。

手入れ簡単で衛生的
スチール刃と本体の支持軸の間には、構造上どうしても食品が入り込みます。そこで衛生的な管理のために、スチール刃上部に取り外しできるキャップをつけ、ブレード内部に入り込んだ食品を付属の掃除ブラシで簡単に洗浄できる構造です。

point スチール刃上部には突起があり、濡れた手でもすべりにくい安全設計です。



野菜も、目で確かめながら好きな状態に手早く刻んで下ごしらえ。大量の食材もまな板を使わず、あっという間に処理できます。

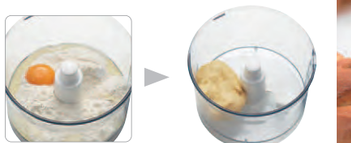
パセリやハーブ類といったデリケートな素材も、素材の繊維をいためず、香りを保ちながら、一瞬でみじん切りにします。ソースづくりやトッピング用に。

複数の食材を切削しながら混ぜ合わせ、テリーヌやハンバーグ、つくねなどの生地が作れます。押している間だけ回転するPULSEスイッチを使えば、お好みの食感の加減も可能です。

混ぜる·練る
VD series F series プラスチック刃

独特のカーブを持たせたプラスチック刃が材料をムラ無く混ぜ合わせ、短時間でパン生地をこね上げます。

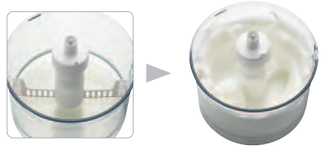
4200/5200用の形状



パン生地以外に、ピザや中華まんのドウ、パイ生地、ケーキ生地も作れます。

泡立てる
VD series F series エッグビーター

内蔵ギアで回転スピードをコントロールして空気を効率的に取り込み、メレンゲや生クリームの泡立てがスピーディーにできます。



薄切り（スライス）
F series スライス盤

繊維をいためず切削
鋭い切れ味で、キャベツの千切り、オニオンスライス、パプリカの輪切りなどが、切り口の繊維を傷めることなくスパッと切削できます。Fシリーズでは、素材に合わせて、投入口（大·小）を使い分けることができます。

細切り
F series 丸千切り盤

らせん配置で効率よく
盤にらせん状に配置された刃が、効率よく切削します。包丁では手間のかかる千切りが、固めのニンジンも、やわらかめの大根も、見る見るうちに均等に処理されていきます。

おろす
F series 大根おろし盤

風味と食感を大切に
日本の食文化に合わせて開発された粗めの目立ては、風味そのままに効率よくおろします。大根のほかに、りんごのすりおろし、おろししょうがなどもできます。

ミニボウル VD series F series

ごく少量のすりつぶしやカッティングも手軽に処理できるミニボウルが全機種標準付属。

簡単に取り外しができるため多品種、少量のメニューづくりに大変便利。一人前の調理や夕レ、ソースづくりにはかかせません。
ミニボウル専用のスチール刃にもセレーション加工が施され、切れ味も変わらず処理することができます。

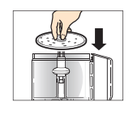
インナーボウル F series

野菜スライスなどの処理を効率化できるインナーボウルは多品種のスライス処理を行う際など、余分なロックをすることなく、簡単に作業ができるため、作業の効率化が図れます。

盤の装着の仕方·盤取付棒について

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を使用する際は、まず盤取付棒をセット。盤の着脱が簡単にできます。

※盤取付棒は機種により異なりますので、専用のものをお選びください。
（詳しくはP.8をご覧ください。）



ひねりがあることによって盤の浮上を防止します。

食材の持ち味を生かしながら、時間を短縮し下処理を仕上げます。

切る·刻む·混ぜる

VD series　F series　スチール刃

エビ　700g／40秒

テリーヌ、エビしんじょう、エビだんごなど、手間のかかる「あたり料理」が手軽にできます。

パン粉　240g／20秒

オーブンでパンを乾燥させれば、処理時間が短く均等な仕上がりに。生のパンを使えば、ふっくら大粒のパン粉に。自家製のフレッシュなパン粉が自在に作れます。

マヨネーズ　1kg／180秒

卵黄、マスタード、塩、コショウを一度に入れて撹拌しながらサラダ油を加え、レモン汁を混ぜれば、シェフのオリジナルマヨネーズソースのできあがり。

鶏肉のテリーヌ　250g／60秒

鶏肉とその他の材料を粗切りにして容器に入れ、PULSEスイッチで撹拌状況を見ながら仕上げます。味付けは、カバー上部にある追加投入口から調味料を入れて整えます。

トマトピューレ　600g／10秒

ホールトマトのピューレ状はもちろんのこと、様々な調味料や香辛料を追加投入してオリジナルのピューレ作りも簡単に作る事が可能です。

いわしのつみれ　650g／20秒

一度に投入し、わずか数十秒で簡単につみれを作ることが可能です。またいわしなら小骨を取り除かなくてもそのまま撹拌が可能です。

肉のミンチ　600g／15秒

肉の種類や配合、割合を自由に調整できる事で様々なメニューに転換可能です。また店独自の肉料理の開発にも大きなヒントになるはずです。

ポタージュ　1kg／180秒

粗切りしたタマネギ、じゃがいも、グリーンピースを茹で、熱いうちに一気に粉砕·撹拌。まろやかな野菜ポタージュのベースができあがります。

玉ねぎのみじん切り　500g／10秒

4分割した玉ネギを容器に投入し、PULSEスイッチで数回撹拌するだけで簡単にみじん切りが可能です。

ピーナッツバター　500g／8分

ロボクープならシェフ厳選のピーナッツの選定から混ぜ合わせる各種調味料を調整する事が可能です。また自家製にする事で原価の削減にもつながります。

クリームチーズ　500g／30秒

冷蔵庫から出したばかりでも3x3cm角程に切って容器に投入すれば加熱することなく短時間でなめらかに撹拌できます。また裏ごしの必要もありません。

タルト生地　700g／120秒

冷たいままのバターと材料で短時間でサクサクの練りパイ生地に。断続運転と連続運転で生地の状態を見ながら処理が可能です。キッシュやタルトに最適です。

混ぜる·練る

VD series　F series　プラスチック刃

パン生地　157g／144秒

独自のブレードが材料を混ぜ合わせ、短時間で生地をこね上げます。生地の様子を見ながら、水や粉を加減して、手ごねの感覚で好みの硬さに調整できます。

泡立てる

VD series　F series　泡だて器

メレンゲ　100g／180秒

よく冷やした卵白を容器に入れ、一気にメレンゲに仕上げます。グラニュー糖と一緒に泡立てて、ババロアやケーキなどのお菓子作りにも威力を発揮します。

薄切り（スライス）

F series　スライス盤 1mm厚*

きゅうり　230g／4秒

鋭いスライスカッターで瞬時に切削するので、きゅうりの切り口をいためません。水っぽくならず、酢の物やサラダもシャキッと仕上がります。

タマネギ　225g／1.5秒

皮をむいたタマネギをタテ方向に入れれば、あっという間にオニオンスライス。ヨコ向けに入れれば、オニオングラタン用の下ごしらえも手軽にできます。

パプリカ　135g／2秒

鋭い切削性で、パプリカの形状を崩さずにパリッとしたまま均等にスライスできます。生でサラダや料理のトッピングに、また炒めものにも適しています。

細切り

F series　丸千切り盤 Φ2mm*

大根　275g／3秒

水分の多い大根を、シャキシャキとした食感のまま細切りします。たっぷりと刻んで大根サラダに。中華の炒め物などにもお勧めします。

ニンジン　320g／3.8秒

硬くて、細切りしにくい形状のニンジンも、均一の太さにすばやく細切りできます。サラダやアスピックゼリーなどに美しい彩りを添えます。

おろす

F series　大根おろし盤*

大根　400g／4秒

短時間で大量の大根おろしができます。焼き魚やおろしハンバーグ、鍋物の薬味、みぞれなべにゆとりで対応。かぶら蒸しの下ごしらえにも力を発揮します。

ショウガ　240g／8秒

メニューに合わせて皮をむいてください。すりおろすと、荒い繊維が盤上に残りますので、きめ細かにおろせます。薬味やたれ作りに重宝します。

＊写真はインナーボウルを使用しています。　※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。　※処理量及び処理時間はあくまで目安です。

各調理の最大･最小処理量

robot coupe®

RM-3200シリーズ

容器容量 2.6L

Photo:3200FA

RM-4200シリーズ

容器容量 3.0L

Photo:4200F

RM-5200シリーズ

容器容量 3.6L

Photo:5200F

	材 料	RM-3200VD／RM-3200FA 最小	RM-3200VD／RM-3200FA 最大	RM-4200VD／RM-4200F 最小	RM-4200VD／RM-4200F 最大	RM-5200VD／RM-5200F 最小	RM-5200VD／RM-5200F 最大
スチール刃	玉ねぎ（みじん切り）	70g	500g	100g	750g	100g	900g
	肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
	魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1100g
	ナッツ類（粉砕）	100g	300g	150g	500g	150g	600g
	トマト缶（ピューレ）	70g	550g	100g	700g	100g	850g
	食パン（パン粉）30×30×30mm	3ヶ	40ヶ	3ヶ	60ヶ	3ヶ	80ヶ
スライス盤 1mm厚	キャベツ（千切り）	–	500g <250g>	–	800g <450g>	–	900g <550g>
	きゅうり（輪切り）	–	700g <400g>	–	1000g <600g>	–	1100g <700g>
大根おろし盤	大根おろし	–	800g <500g>	–	1300g <700g>	–	1500g <800g>
	生姜おろし	–	800g <500g>	–	1300g <700g>	–	1500g <800g>
丸千切り盤 φ2mm	人参	–	600g <300g>	–	900g <500g>	–	1000g <600g>
プラスチック刃	パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g
エッグビーター	卵白	70g	130g	100g	180g	100g	220g

※数量は大ボウルを使用した場合のものです。 ※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。
※処理量はあくまで目安です。 ＜ ＞内はRM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでインナーボウルを使用した場合の数量です。

ロボクープ マジミックスの機能を広げるオプション。

robot coupe®

オプションを使用することにより様々な用途にご活用いただけます。

スライス盤※ 1mm厚/2mm厚/4mm厚/6mm厚

切り口鮮やか。酢の物やサラダ用、ポテトチップス用など、メニューにあわせた厚さが選べます。

● Fシリーズのみ スライス盤 1mm厚、標準付属。

チーズおろし盤※

放射状に並んだ刃で、効率よく粉チーズを大量にすりおろします。短時間で処理ができ、チーズの風味も逃しません。

フレンチフライ盤※ 8×8mm角

メインディッシュに添えられることの多いフライドポテト用に便利です。スタンダードな8㎜角に均等に切削します。

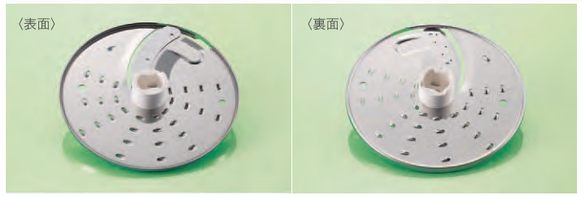
丸千切り盤※ φ2mm/φ4mm/φ6mm

ニンジンのように細切りしにくい形状の野菜も、均一の太さで一気に切削します。

● Fシリーズのみ 丸千切り盤 φ2mm、標準付属。

リバーシブル盤※

○<表面>1mm厚スライス <裏面>φ2mm丸千切り ○<表面>2mm厚スライス <裏面>φ2mm丸千切り ○<表面>4mm厚スライス <裏面>φ4mm丸千切り



オモテ･ウラの両面が使えます。表面はスライス盤として薄切りができます。裏返せば丸千切り盤になります。

角千切り盤※ 3.5×4mm角

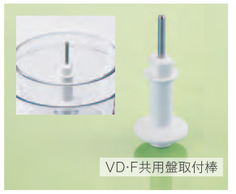
刻みにくいじゃがいももきれいに均等に、千切りできるポテト専用のカッターです。

大根おろし盤※

大根をはじめ、ニンジン、カブなどの根菜類を短時間で大量におろすことができます。

● Fシリーズのみ 標準付属。

盤取付棒



スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を使用する際に必要です。

● Fシリーズのみ 標準付属。

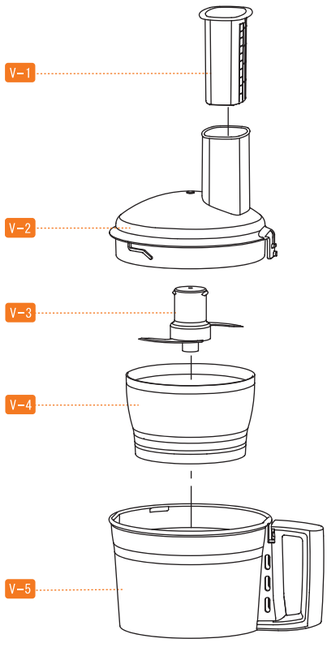
※旧Vシリーズでは、ご使用いただけません。 ● オプションのご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。

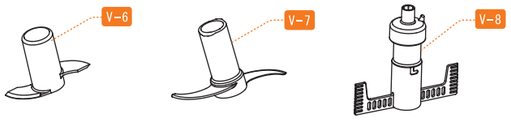
付属品及びオプション一覧表

● 標準付属 ● オプション

			RM-3200VD	RM-4200VD	RM-5200VD	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F
ボウル			●	●	●	●	●	●
インナーボウル			●	●	●	●	●	●
ミニボウル+ミニボウルスチール刃			●	●	●	●	●	●
F用ボウルカバー（投入口大、押し棒付）			–	–	–	●	●	●
VD用ボウルカバー（投入口小、押し棒付）			●	●	●	–	–	–
スチール刃			●	●	●	●	●	●
プラスチック刃			●	●	●	●	●	●
エッグビーター			●	●	●	●	●	●
スパチュラ			●	●	●	●	●	●
掃除ブラシ			●	●	●	●	●	●
ツールボックス			●	●	●	●	●	●
ディスク盤	スライス盤	1mm厚	●	●	●	●	●	●
		2mm厚	●	●	●	●	●	●
		4mm厚	●	●	●	●	●	●
		6mm厚	●	●	●	●	●	●
	チーズおろし盤		●	●	●	●	●	●
	フレンチフライ盤		●	●	●	●	●	●
	丸千切り盤	φ2mm	●	●	●	●	●	●
		φ4mm	●	●	●	●	●	●
		φ6mm	●	●	●	●	●	●
	リバーシブル盤	1mm厚スライス/φ2mm丸千切り	●	●	●	●	●	●
		2mm厚スライス/φ2mm丸千切り	●	●	●	●	●	●
		4mm厚スライス/φ4mm丸千切り	●	●	●	●	●	●
	角千切り盤		●	●	●	●	●	●
	大根おろし盤		●	●	●	●	●	●
盤取付棒			●	●	●	●	●	●

● 標準付属品、オプション追加ご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。
※ディスク盤を使用する場合は、盤取付棒が必要です。





RM-3200VD
基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	16272181	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90101085	¥8,500
V-6	プラスチック刃	90101100	¥2,420
V-7	スチール刃	90101105	¥9,000
V-8	エッグビーター	16182251	¥9,680

※ 価格は税抜き表示です。

RM-4200VD
基本パーツ

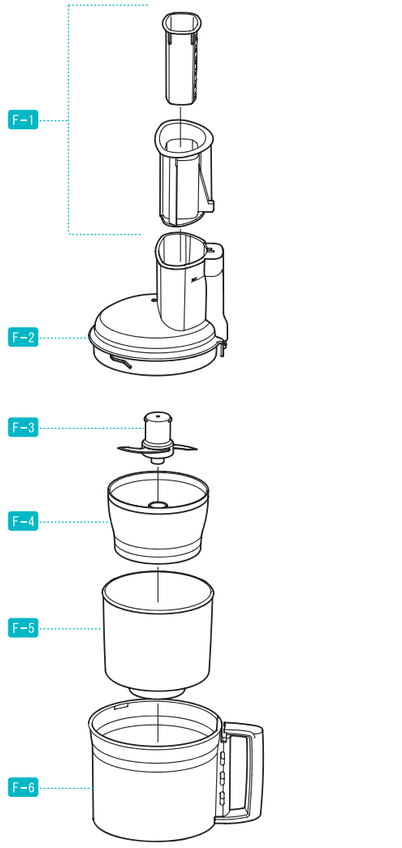
No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	90101170	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90100201	¥9,500
V-6	プラスチック刃	90100070	¥3,080
V-7	スチール刃	90100080	¥10,000
V-8	エッグビーター	90100095	¥9,790

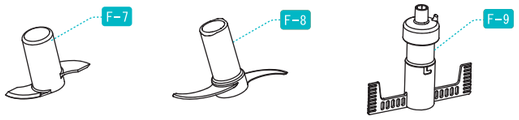
※ 価格は税抜き表示です。

RM-5200VD
基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	90101170	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90100215	¥12,500
V-6	プラスチック刃	90100075	¥5,530
V-7	スチール刃	90100085	¥12,000
V-8	エッグビーター	90100105	¥10,200

※ 価格は税抜き表示です。





RM-3200FA
基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	16182181	¥7,260
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	16182211	¥9,790
F-6	ボウル	90101085	¥8,500
F-7	プラスチック刃	90101100	¥2,420
F-8	スチール刃	90101105	¥9,000
F-9	エッグビーター	16182251	¥9,680

※ 価格は税抜き表示です。

RM-4200F
基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	90100230	¥9,680
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	90100210	¥9,790
F-6	ボウル	90100201	¥9,500
F-7	プラスチック刃	90100070	¥3,080
F-8	スチール刃	90100080	¥10,000
F-9	エッグビーター	90100095	¥9,790

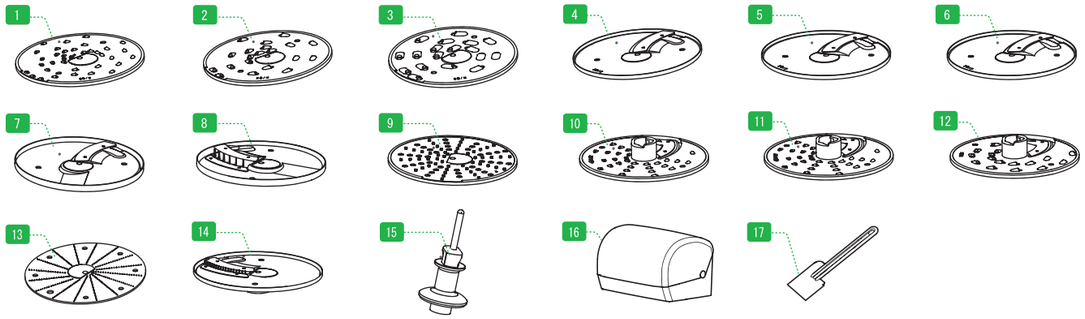
※ 価格は税抜き表示です。

RM-5200F
基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	90100230	¥9,680
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	90100225	¥9,790
F-6	ボウル	90100215	¥12,500
F-7	プラスチック刃	90100075	¥5,530
F-8	スチール刃	90100085	¥12,000
F-9	エッグビーター	90100105	¥10,200

※ 価格は税抜き表示です。

共通パーツ

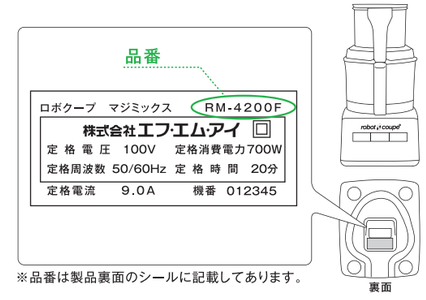


No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
1	丸千切り盤 2mm	90100001	¥5,720
2	丸千切り盤 4mm	90100005	¥5,720
3	丸千切り盤 6mm	90100010	¥5,720
4	スライス盤 1mm	90100013	¥5,720
5	スライス盤 2mm	90100015	¥5,720
6	スライス盤 4mm	90100020	¥5,720
7	スライス盤 6mm	90100025	¥5,720
8	フレンチフライ盤 8×8mm	90100030	¥5,720
9	チーズおろし盤	90100040	¥5,720
10	リバーシブル盤 スライス1mm 丸千切り2mm	90101125	¥12,700
11	リバーシブル盤 スライス2mm 丸千切り2mm	90100045	¥9,460
12	リバーシブル盤 スライス4mm 丸千切り4mm	90100050	¥9,460
13	大根おろし盤	90100055	¥8,000
14	角千切り盤 3.5×4mm	90100035	¥5,720
15	盤取付棒	90100065	¥3,960
16	ツールボックス	90100115	¥6,600
17	スパチュラ	90100120	¥1,760

※ 価格は税抜き表示です。

※上記カット盤は全機種対応致しますが、使用する場合はご使用の機種に対応した盤取付棒が必要になります。 ※上記備品は旧RM-3100/4100/5100シリーズとの互換性はありません。

品番の確認方法



※品番は製品裏面のシールに記載してあります。